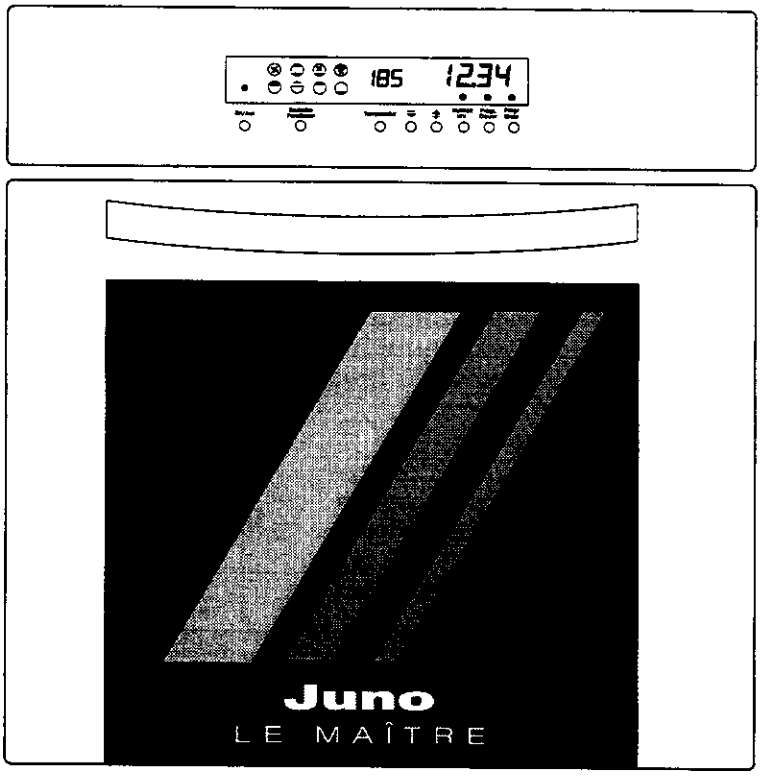
JEB 970

Elektro-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

319 4811-00 PM-D 99.11.12

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise".

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

⚠ Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!", „Achtung!" sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

ⓘ Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Die Strichzeichnungen von Bau- und Funktionsteilen des Gerätes sind aus Gründen der deutlicheren Darstellung in vielen Fällen nicht maßstabgerecht.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..".

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen".

Inhaltsübersicht

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise 4

Entsorgung 5

Gerätebeschreibung 6
- Geräteübersicht 6
- Bedienblende 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
- Einstellen der Tageszeit 7
- Erstreinigung 7
- Erstes Aufheizen 8

Die elektronische Backofensteuerung 9
- Allgemeine Informationen 10
- Ein- und Ausschalten 10
- Backofenfunktionen 10
- Backofentemperatur 11
- Kindersicherung 12
- Kurzzeituhr 13
- Automatikprogramm Dauer 14
- Automatikprogramm Ende 15
- Kombination Progr. Dauer und Ende 16
- Speisenthermometer 17

Der Backofen 19
- Backofenzubehör 19
- Fettfilter 19
- Einhängegitter 20
- Teleskopetagen 20

Anwendung der Backfunktionen 21
- Ober- und Unterhitze 21
- Heißluft 21
- Pizzastufe 22
- Infrarot-Flächengrill 22
- Großflächengrill 22
- Turbogrill 23

Anwendung, Tabellen, Tips 23
- Austausch der Backofenlampe 24
- Tabelle Braten 25
- Tabelle Backen 26
- Tabelle Pizzastufe, Sterilisieren 27
- Tabelle Grillen 28

Was tun, wenn ... 29

Reinigung und Pflege 30
- Backofen, Zubehör, Blende und Tür 30
- Edelstahlfläche 31
- Einschubleisten 31
- Deckenheizkörper 31

Garantiebedingungen, 35
Kundendienstanschriften 36

Installationsanweisung

Installationsanweisung 32
- Sicherheitshinweise 32
- Einbau in Küchenmöbel 32
- Elektroanschluß 33

Technische Daten, Typenschild 34

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz sowie internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie backen und braten, wird das Gerät heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, für die im Haushalt übliche Zubereitung von Speisen, verwendet werden.

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Stellen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr.**

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Sicherheit beim Reinigen

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Töpfe oder Bratgeschirr, das Backblech oder die Universalpfanne dürfen nicht auf den Backofenboden gestellt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Obstsäfte vom Kuchenbelag können matte Stellen an der Emaillierung hinterlassen. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Obstkuchen o.ä. die Universalpfanne.

Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Brot oder feuchten Lebensmitteln.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Die Kochstellenschalter stehen auf der AUS-Position, für den Backofen Taste Ein/Aus drücken.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet:

PE für Polyethylen
(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)

PS für geschäumtes Polystrol (Polsterteile).

Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

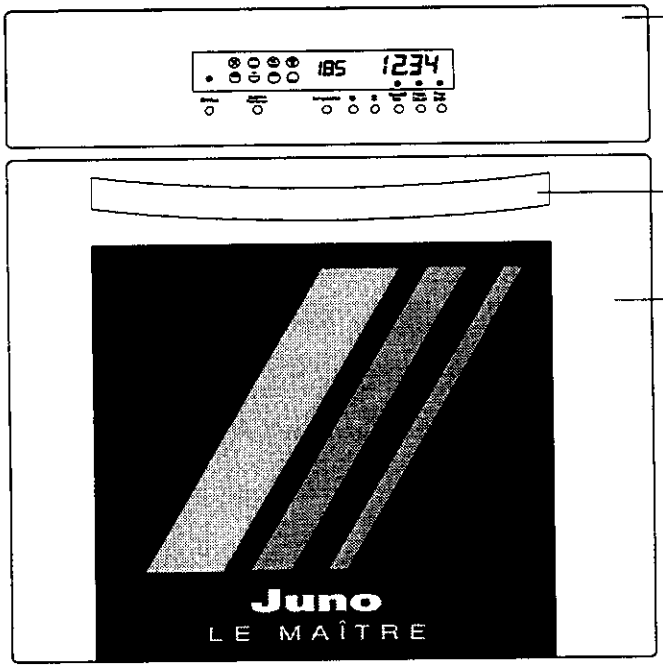
Entsorgungshinweise

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Gerätebeschreibung

Geräteübersicht

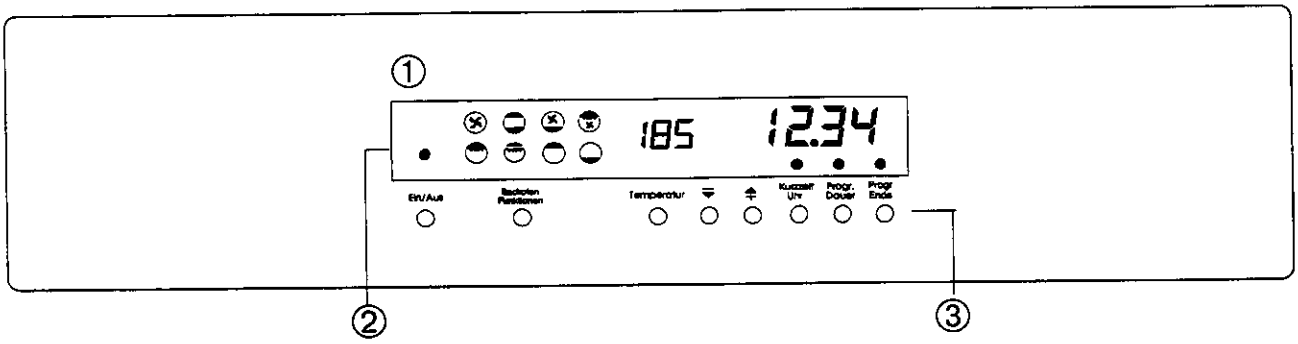


Bedienblende
mit elektronischer Backofensteuerung

Backofentürgriff

Backofentür mit Sichtfenster

Die Bedienblende



① Elektronische Backofensteuerung

② Display mit Funktionssymbolen, Temperatur und Zeitanzeigen

③ Drucktasten für Funktionen, Temperatur und Zeiteinstellungen

Vor dem ersten Gebrauch

In den Kapiteln „Einstellen der Tageszeit" und „Erstes Aufheizen" sind Bedienschritte der elektronischen Backofensteuerung nur kurz mit Hinweisen auf Tasten und Symbole beschrieben. Erklärende Informationen dazu finden Sie im folgenden Kapitel „Die elektronische Backofensteuerung".

Einstellen der Tageszeit

Beim Einstellen oder Korrigieren der Tageszeit muß das Gerät ausgeschaltet sein.

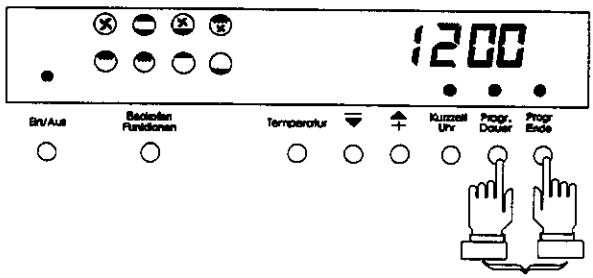
Nach Anschluß an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinkt etwa 5 Sekunden lang **12 00** im Anzeigefeld. Danach steht **12 00** fest und zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt • (Punkt). Die aktuelle Tageszeit zwischen 0.00 - 23.59 Uhr muß eingestellt werden.

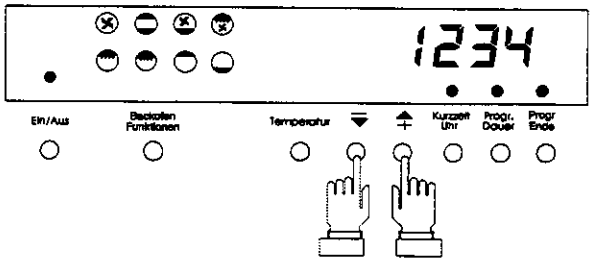
Wenn im Anzeigefeld 12.00 bereits fest steht und • blinkt:

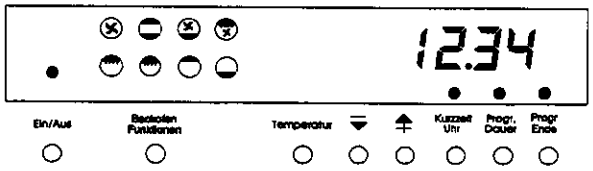
- zuerst die Tasten *Programm Dauer* und *Programm Ende* gleichzeitig drücken bis
- 12 00 blinkt, dann
- **mit den Tasten ≑ oder ≒ die Tageszeit einstellen.**

Nach 5 Sekunden steht die eingestellte Tageszeit fest und • blinkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige. Der Einstellvorgang ist abgeschlossen.

Gehen Sie bei Zeitkorrekturen (Sommer-/Winterzeit, Stromausfall etc.) auf gleiche Weise vor.







Erstreinigung

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden: **Taste Ein/Aus zum Einschalten der Backofenbeleuchtung und zum Ausschalten drücken.**

Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

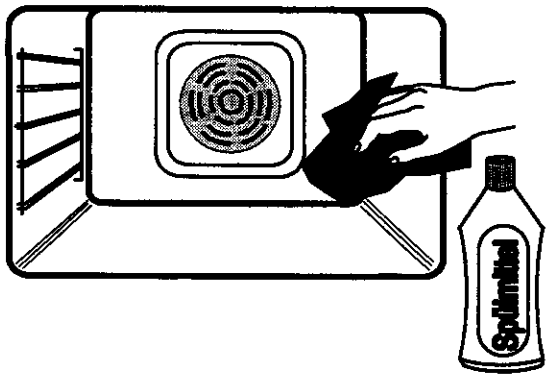
Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.

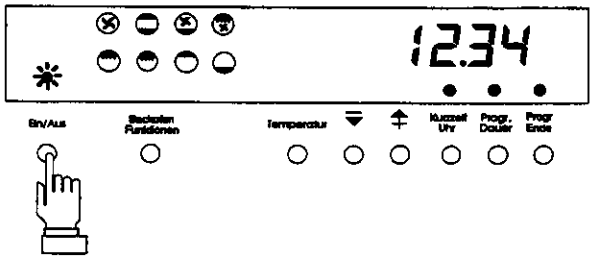
Tip: Verwenden Sie für die Edelstahlflächen handelsübliche Mittel, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Scharfe, kratzende und scheuernde Mittel oder Schwämme dürfen nicht benutzt werden. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Das **Extraclean-Backblech** nach dem Reinigen mit Speiseöl leicht einölen.

Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

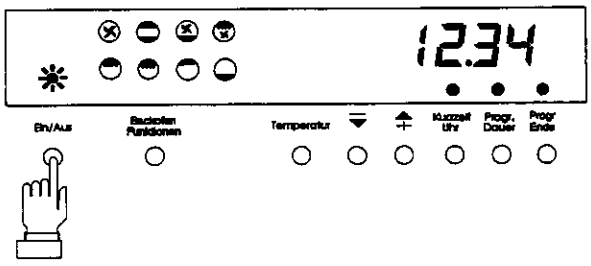




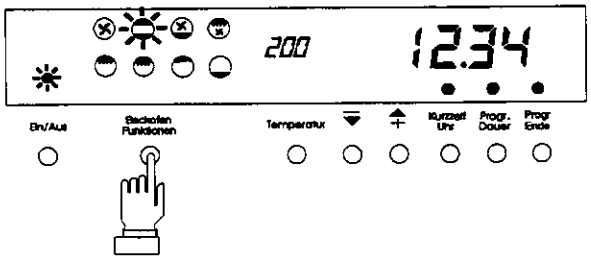
Erstes Aufheizen

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden.

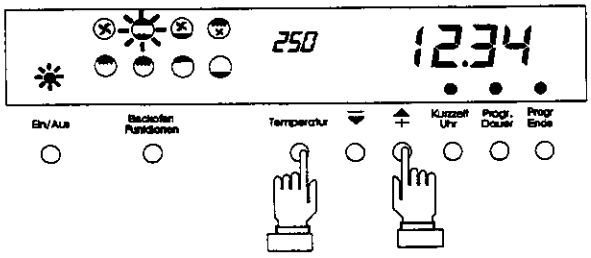
⚠ Sorgen Sie während des ersten Aufheizens für gute Raumbelüftung.



- **Taste Ein/Aus drücken.**
  Die Einschaltkontrolle und die Backofenlampe leuchten.

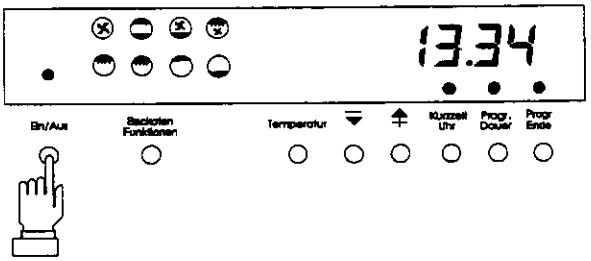


- **Taste Backofenfunktion zweimal drücken und auf Funktionssymbol ⊖ einstellen,**
  das Symbol ⊖ leuchtet im Anzeigefeld. In der Temperaturanzeige erscheint 200 als voreingestellte Temperatur.



- **Taste Temperatur drücken und mit Taste ≑ 250 °C einstellen.**

Nach etwa 5 Sekunden schaltet sich die Backofenfunktion ein. Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Einstellung etwa 60 Minuten betreiben.

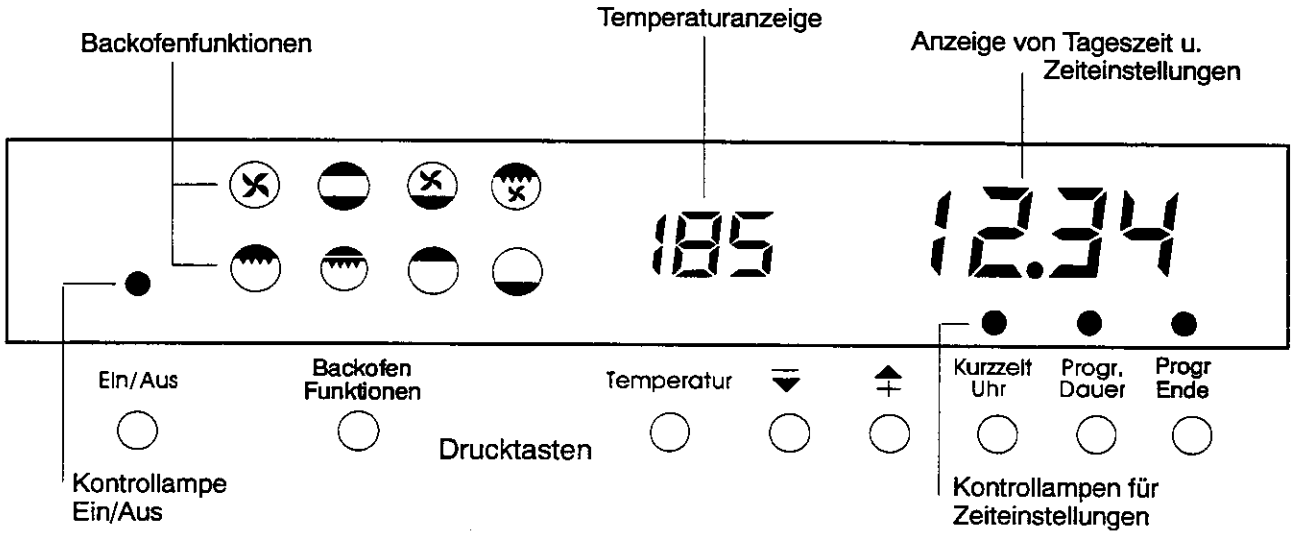


- **Ausschalten: Taste Ein/Aus drücken.**

Nach etwa 5 Sekunden erlöschen Kontrollampe und Backofenbleuchtung.

Das Kühlgebläse läuft noch weiter, bis der Backofen weitgehend abgekühlt ist.

Die elektronische Backofensteuerung



Allgemeine Informationen

Funktionen

- **Tageszeit**
  Die Einstellung ist im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch" beschrieben.
- **Backofen-Funktionswahl**
- **Backofen-Temperaturwahl**
- **Kurzzeituhr**
- **Programm Dauer**
- **Programm Ende**
- **Temperaturautomatik mit dem Speisenthermometer**
- **Kindersicherung**

Einstelldauer 5 Sekunden

Jede ausgeführte Einstellung wird innerhalb von 5 Sekunden von der Elektroniksteuerung übernommen und ggf. gestartet.

Bei den ersten Einstellungen kann es vorkommen, daß Sie innerhalb dieser kurzen Zeit den nächstfolgenden Einstellschritt noch nicht vollzogen haben. Durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste können Sie den gewünschten Einstellvorgang wieder aktivieren und fortsetzen.

Gehäusekühlung

Nach dem Ausschalten des Gerätes läuft die Gehäusekühlung solange, bis die Backofentemperatur unter ca. 160 °C abgekühlt ist.

Drucktasten

Ein/Aus — *schaltet den Backofen ein und aus, die Einschaltkontrollampe und die Backofenlampe leuchten.*

Backofenfunktion — *schaltet mit ein- oder mehrfachem Tastendruck die Backofenfunktionen in angezeigter Folge ein, das Symbol der eingeschalteten Funktion leuchtet.*

Temperatur — *nach Tastendruck kann die gewünschte Backofentemperatur mit den Tasten + oder - eingestellt werden.*

Taste Minus / rückwärts } *Zeit und Temperatur*
Taste Plus / vorwärts }

Kurzzeituhr — *Einstellung von Zeitabläufen ohne ein-/abschaltende Wirkung.*

Progr. Dauer — *Einstellung der Gardauer. Die Funktion beginnt sofort und wird automatisch nach eingestellter Zeit ausgeschaltet.*

Progr. Ende — *Einstellung der Abschaltzeit. Der Backofen wird zum eingestellten Zeitpunkt ausgeschaltet.*

In der Kombination von Progr. Dauer und Progr. Ende ist automatisches Ein- und Ausschalten zu eingestellten Zeiten möglich.

Sicherheitsabschaltung

Die elektronische Backofensteuerung ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, für den Fall, daß Funktion und Temperatur ohne Zeitbegrenzung (Progr. Dauer, Progr. Ende) eingestellt wird. Je nach Höhe der eingestellten Temperatur wird der Backofen automatisch ausgeschaltet:

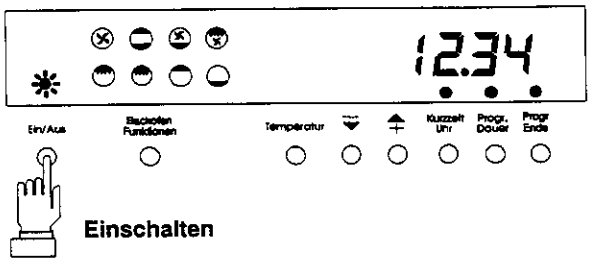
- bei Temperatureinstellung bis 115 °C nach 12 Stunden 30 Minuten
- bei Temperatureinstellung von 115 bis 195 °C nach 8 Stunden 30 Minuten
- bei Temperatureinstellung von 195 bis 245 °C nach 5 Stunden 30 Minuten
- bei Temperatureinstellung von 245 bis 275 °C nach 1 Stunde 30 Minuten.

Einschalten

Vor Funktions- und Temperatureinstellungen muß das Gerät mit Taste Ein/Aus eingeschaltet werden. Setzen Sie dann innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Einstellung (Funktion, Temperatur, Zeit) fort.

- **Taste Ein/Aus drücken - die Einschaltkontrollampe und die Backofenlampe leuchten**

Sie können den Backofen ohne Automatikprogramme, nur mit Funktions- und Temperatureinstellung betrieben. In diesem Fall muß das Gerät manuell am Ende des Garvorgangs mit Taste Ein/Aus ausgeschaltet werden.

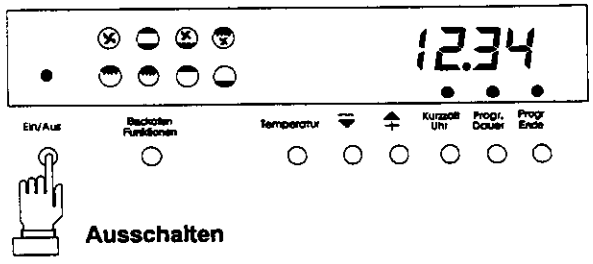


Einschalten

Ausschalten und Korrigieren

- **Taste Ein/Aus drücken die Backofenbeleuchtung erlischt**

Zum Ausschalten aller Funktionen und Zeiteinstellungen, auch zur Korrektur von Fehleinstellungen, drükken Sie die Taste Ein/Aus. Danach sind neue Einstellungen sofort wieder möglich.



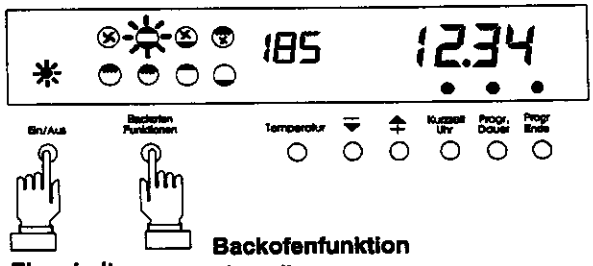
Ausschalten

Backofen-Funktionen

- **Backofen mit Taste Ein/Aus einschalten.**
- **Taste Backofenfunktion drücken, ggf. mehrfach, bis das Symbol für die gewünschte Funktion im Anzeigefeld leuchtet.**

Die Backofenfunktionen, ihre Reihenfolge und besonderen Eigenschaften sind auf der nächsten Seite dargestellt und beschrieben.

Sie können auch während eines Garvorgangs auf eine andere Backofenfunktion umschalten.



Einschalten **Backofenfunktion einstellen**

Backofenfunktionen

	Symbole	voreingestellter Temperaturwert
Backofenbeleuchtung Taste Ein/Aus drücken. Die Backofenlampe leuchtet immer bei eingeschaltetem Backofen.		
Heißluft (Rückwandheizkörper, Ventilator) regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Backen und Braten in bis zu 3 Einschubhöhen gleichzeitig.		180 °C
Ober-/Unterhitze regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Backen und Braten in einer Einschubhöhe.		200 °C
Pizzastufe (Rückwandheizkörper, Ventilator, Unterhitze) regelbar zwischen 30 und 275 °C, für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen.		200 °C
Turbogrill (Infrarotgrill und Ventilator) regelbar zwischen 30 und 275 °C, für hohe Grilladen, Rollbraten, Geflügel.		180 °C
Infrarotgrill regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut.		250 °C
Großflächengrill (Infrarotgrill und Oberhitze) regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut.		250 °C
Oberhitze zum Nach- und Überbacken in einer Einschubhöhe regelbar ab 30 °C, es können max. 180 °C erreicht werden.		120 °C
Unterhitze zum Nachbacken und -braten in einer Einschubhöhe regelbar ab 30 °C, es können max. 180 °C erreicht werden.		120 °C

Backofentemperatur

- **Backofen (Ein/Aus) und Backofenfunktion einschalten.**

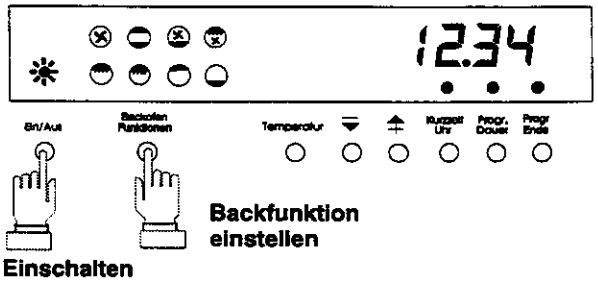
Mit Einstellen der Backofenfunktion erscheint im Anzeigefeld ein Temperaturwert, welcher der Praxis vieler Zubereitungen entspricht. Wenn Sie keine andere Temperatur einstellen, schaltet sich die Funktion mit dieser Temperatur nach 5 Sekunden ein.

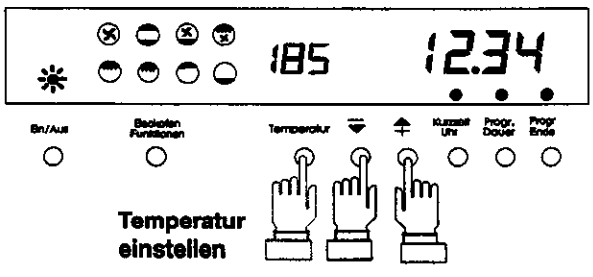
Andere Temperatureinstellungen sind, in 5 Gradschritten zwischen 30 und 275 °C, auch als Korrekturvorgang möglich.

- **Taste Temperatur drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Backofentemperatur einstellen.**

Mit Drücken der Taste Temperatur wird die tatsächliche Backofentemperatur angezeigt, solange bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nach 5 Sekunden springt die Anzeige auf den eingestellten Temperaturwert zurück.

Wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, ertönt ein Signalton. Die Backofentemperatur bleibt nun beliebig lange konstant, da die Heizkörper bei Erreichen bzw. Unterschreiten der Temperatur aus- und wieder eingeschaltet werden.



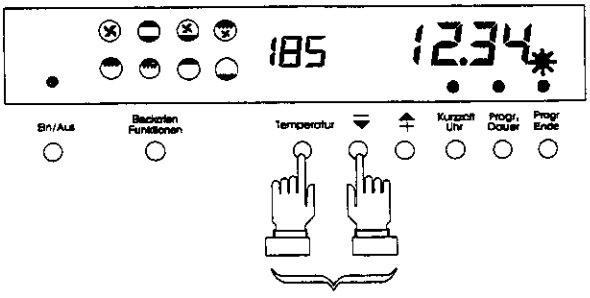


Kindersicherung

Mit eingeschalteter Kindersicherung können keine unbeabsichtigten Einstellungen (z.B. durch spielende Kinder) an der Elektroniksteuerung vorgenommen werden. Nutzen Sie diese Einrichtung auch bei längerer Abwesenheit.

⚠ Die Kindersicherung ist nur bei ausgeschaltetem Gerät wirksam, damit Kinder den Backofen nicht einschalten können.

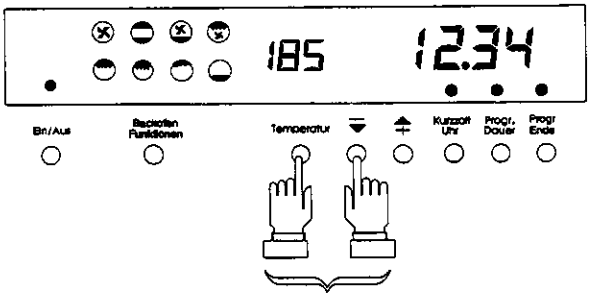
Einschalten der Kindersicherung:



- **Tasten Temperatur und ▼ gleichzeitig, mindestens 5 Sekunden lang gedrückt festhalten. Es ertönt ein kurzer Signalton und neben den Minutenziffern im Anzeigefeld erscheint ein Punkt.**

Ab diesem Zeitpunkt ist Einschalten, Einstellen einer Backfunktion oder Temperatur nicht möglich. Zeiteinstellungen sind möglich, führen jedoch nicht zum automatischen Einschalten des Backofens. Ausnahme: Kurzzeituhr, die normal genutzt werden kann.

Ausschalten der Kindersicherung:

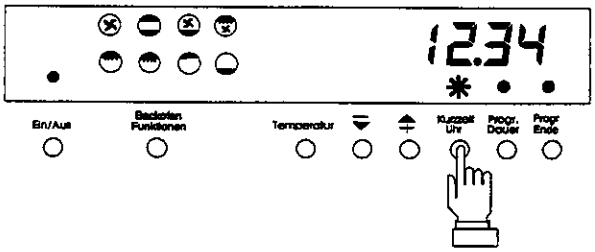


- **Gleichzeitig die beiden Tasten Temperatur und ▼ 5 Sekunden lang drücken, bis das akustische Signal ertönt und der Punkt im Anzeigefeld neben der Minutenanzeige verschwindet.**

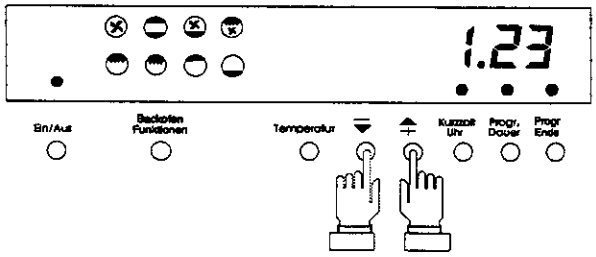
Nun ist der Backofen wieder auf übliche Weise betriebsbereit.

Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr hat keine ein- oder ausschaltende Wirkung. Sie kann zum Überwachen und Kontrollieren von Garzeiten und Abläufen in der Küche, auch unabhängig vom Backofen oder parallel zu Automatikeinstellungen eingesetzt werden.



- **Taste Kurzzeituhr drücken.**
  Die Anzeige zeigt 000 und die Kontrollampe über der Taste blinkt.
- **Mit Taste ∓ die gewünschte Zeit einstellen**
  (zwischen 1 Minute und 19 Stunden 59 Minuten).



5 Sekunden nach dem Einstellen steht im Anzeigefeld wieder die Tageszeit, die Kontrollampe für die Kurzzeituhr leuchtet.

Während des Zeitablaufs kann die restliche Kurzzeiteinstellung durch Drücken der Taste Kurzzeit angezeigt werden.

Nach Ablauf ertönt der zweifache Doppelton

- **Dieses Signal kann durch Drücken der Taste Kurzzeituhr sofort abgeschaltet werden.**

Solange der Signalton ertönt, leuchtet die Kontrollampe für die Kurzzeituhr.

Nach 3 Minuten erlischt der Signalton automatisch und die Kontrollampe geht aus.

Wenn Sie eine Einstellung vor Ablauf löschen oder korrigieren wollen, Taste Kurzzeituhr drücken und mit Taste ∓ auf 0 zurückstellen oder mit ∓ und ∓ korrigieren.

Automatikprogramme

Vor dem Einstellen von Automatikprogrammen muß das Gerät eingeschaltet (Taste Ein/Aus) sowie die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt werden. Ohne diese Einstellungen bleiben Programmierungen ohne Wirkung auf den Backofen.

Programm Dauer

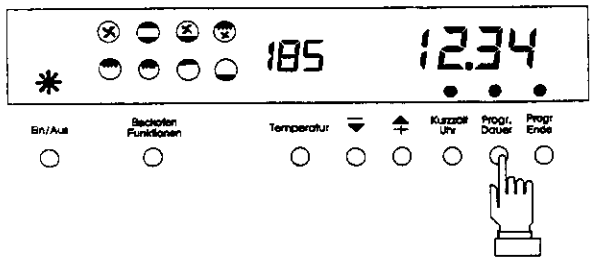
- Einstellung der Gardauer -

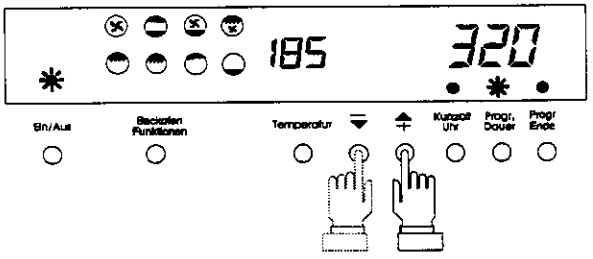
Mit Programm Dauer wird die Back-, Brat- oder Grillzeit für Speisen lt. Rezept, Tabelle oder eigener Wahl eingestellt. Die Gardauer beginnt sofort, die Backofenfunktion bleibt bis zum automatischen Ausschalten in Betrieb.

- **Einschalten,**
  Funktion und Temperatur einstellen

- **Taste Programm Dauer drücken.**
  Die Anzeige zeigt 000 und die Kontrollampe über der Taste blinkt.

- **Stellen Sie mit den Tasten ∓ oder ∓ die gewünschte Gardauer ein** (zwischen 1 Minute und 9 Stunden 59 Minuten),
  Beispiel: 3 Stunden 20 Minuten.



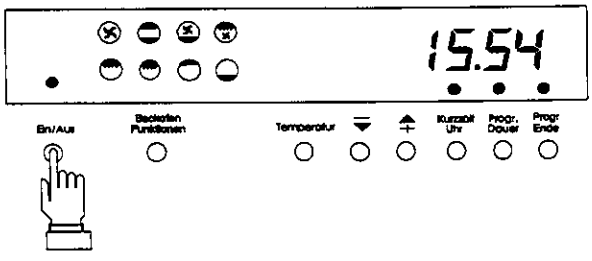


Im Anzeigefeld erscheint wieder die Tageszeit, die Kontrollampe für Programm Dauer leuchtet.

Die ablaufende Gardauer kann mit Drücken der Taste Programm Dauer angezeigt werden. Mit Taste Programm Ende können sie den Abschaltzeitpunkt abfragen.

Korrekturen der Gardauer sind nach erneutem Drükken von Taste Programm Dauer und den Tasten ∓ oder ∓ möglich.

Mit Taste Ein/Aus können Sie das Gerät sofort ausschalten, die Programm Dauer-Einstellung wird gleichzeitig gelöscht.



Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein dreifacher Signalton. Der Backofen wird automatisch ausgeschaltet und die Backofenbeleuchtung geht aus. Im Anzeigefeld steht nun die Tageszeit und die Kontrollampe der Taste Programm Dauer sowie die Einschaltkontrollampe leuchten.

Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden, gleichzeitig erlöschen alle Leuchtanzeigen - oder
nach etwa 3 Minuten erlöschen automatisch der Signalton, die Kontrollampen und das Funktionssymbol. In der Anzeige steht die aktuelle Tageszeit.

Programm Ende

- Einstellung der Abschaltzeit -

Mit Programm Ende wird die Abschaltzeit für Garvorgänge eingestellt. Die Gardauer beginnt sofort, die Backofenfunktion bleibt über die eingestellte Zeit bis zum automatischen Ausschalten in Betrieb.

- **Einschalten,**
  Funktion und Temperatur wählen.

- **Taste Program Ende drücken**

  und mit der Taste ≑ das gewünschte Ende der Gardauer einstellen,
  Beispiel: 10.00.
  (= der Zeitpunkt, zu dem die Speise fertig sein soll)

Das Ende der Gardauer muß innerhalb der folgenden 24 Stunden liegen.

Nach 5 Sekunden wird die Backofenfunktion eingeschaltet.

Im Anzeigefeld erscheint wieder die Tageszeit und die Kontrollampe Programm Ende leuchtet.

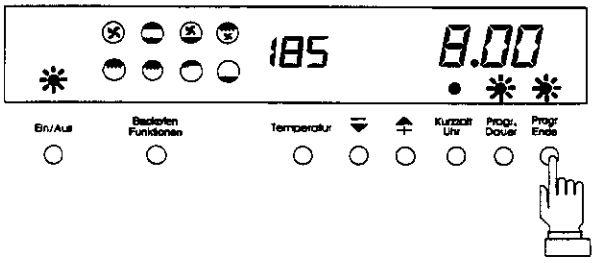
Die ablaufende Gardauer kann mit Drücken der Taste Programm Dauer und angezeigt werden. Mit Taste Programm Ende können Sie die Abschaltzeit abfragen.

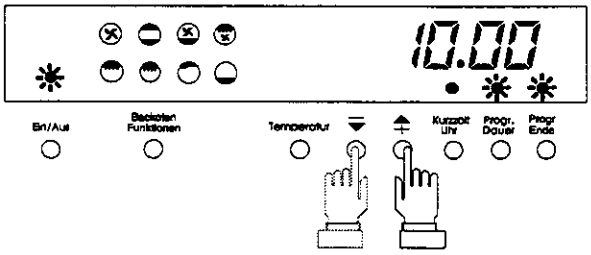
Korrekturen von Garzeit Ende sind nach erneutem Drücken von Taste Programm Ende und den Tasten ≑ oder ≒ möglich.

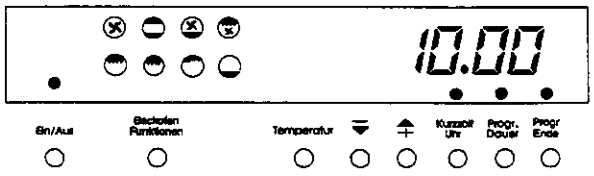
Mit Taste Ein/Aus können Sie das Gerät sofort ausschalten, die Automatikeinstellung wird gleichzeitig gelöscht.

Ein dreifacher Signalton meldet das Ende der Gardauer. Der Backofen wird automatisch ausgeschaltet, die Backofenbeleuchtung geht aus. Im Anzeigefeld steht nun die Tageszeit und die Kontrollampe für Programm Ende blinkt, die Einschaltkontrollampe und das Backofen-Funktionssymbol leuchten.

Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden, gleichzeitig erlöschen alle Leuchtanzeigen - oder
nach etwa 3 Minuten erlöschen automatisch der Signalton, die Kontrollampen und das Funktionssymbol. In der Anzeige steht die aktuelle Tageszeit.







Kombination Progr. Dauer und Ende

- Einstellung von Gardauer und Abschaltzeit -

In der Kombination von Programm Dauer und Ende kann der Backofen automatisch zu einen späteren Zeitpunkt ein- und nach dem Garvorgang zu einem festgelegten Zeitpunkt ausgeschaltet werden.
Der Beschreibung liegt folgendes Beispiel zugrunde: Einstellung der Automatikfunktionen: 8.00 Uhr. Die Speisen sollen um 12.30 Uhr fertig sein, für die Zubereitung ist eine Gardauer von 1 Stunde 20 Minuten erforderlich.

- **Einschalten, Funktion und Temperatur einstellen.**
- **Taste Programm Dauer drücken.** Die Kontrollampe über der Taste leuchtet.
- **Stellen Sie mit den Tasten ▲ oder ▼ die gewünschte Gardauer ein** (zwischen 1 Minute und 9 Stunden 59 Minuten), Bsp.: 1 Std. 20 Min.
- **danach Taste Program Ende drücken. und mit der Taste ▲ das gewünschte Ende der Gardauer einstellen**, Beispiel: 12.00

Das Ende der Gardauer muß innerhalb der folgenden 24 Stunden liegen.

Die Backofenfunktion und -beleuchtung schalten sich nach dem Einstellvorgang aus. Im Anzeigefeld wird die Tageszeit angezeigt und die Kontrollampen über den Tasten Programm Dauer und Programm Ende leuchten.

Der Gardauerbeginn errechnet sich aus Abschaltzeit minus Gardauer (Beispiel: 10.40 Uhr). Zu diesem Zeitpunkt wird die gewählte Funktion eingeschaltet, gleichzeitig erlischt die Kontrollampe für Programm Ende.

Während der Gardauer leuchtet die Kontrollampe für Programm Dauer, das Symbol für die Backofenfunktion , die Temperatur und die einschaltkontrollampe.

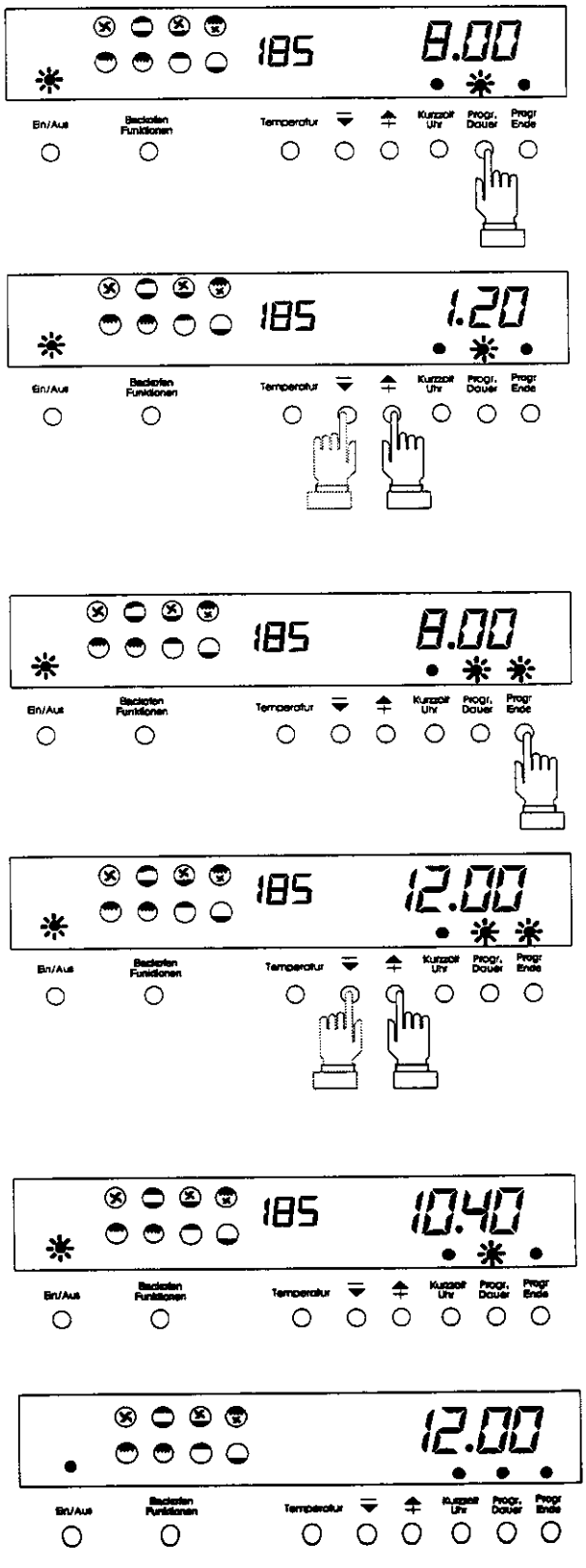
Kontrolle der eingestellten Zeiten ist mit Drücken der Tasten Programm Dauer und Programm Ende möglich.

Für Korrekturen von Gardauer und Abschaltzeit drükken Sie die entsprechende Taste und verändern die Zeiten mit den Tasten ▲ oder ▼.

Mit der Taste Ein/Aus können Sie das Gerät sofort ausschalten, die Automatikeinstellung wird gleichzeitig gelöscht.

Ein dreifacher Signalton meldet nach abgelaufener Zeit das Ende der Gardauer. Backofen und Backofenbeleuchtung werden automatisch ausgeschaltet. Im Anzeigefeld steht die Tageszeit, das Backofen-Funktionssymbol und die Einschaltkontrollampe leuchtet. Die Kontrollampe für Programm Dauer blinkt.

Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden, gleichzeitig erlöschen alle Leuchtanzeigen - oder nach etwa 3 Minuten erlöschen automatisch der Signalton, die Kontrollampen und das Funktionssymbol. In der Anzeige steht die aktuelle Tageszeit.



Speisenthermometer

⚠ Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Originalteil oder nach Reklamationen originale Ersatzteile.

Mit dem Speisenthermometer wird beim Garen die Temperatur im Zentrum der Speise = Kerntemperatur gemessen und die Gardauer mit Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch beendet.

Das Speisenthermometer kann mit den Funktionen Ober-/Unterhitze, Heißluft, Pizzastufe, Turbogrill, separate Unterhitze und separate Oberhitze eingesetzt werden.

Die Funktionen Infrarotgrill und Großflächengrill bleiben bei eingestecktem Speisenthermometer ausgeschaltet und werden in der Schaltfolge der Backofenfunktionen übersprungen.

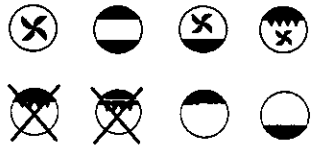
Zeitgesteuerte Automatikprogramme können bei eingestecktem Speisenthermometer zwar eingestellt werden, jedoch wird die Funktion - unabhängig von der Zeiteinstellung - dann abgeschaltet, wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

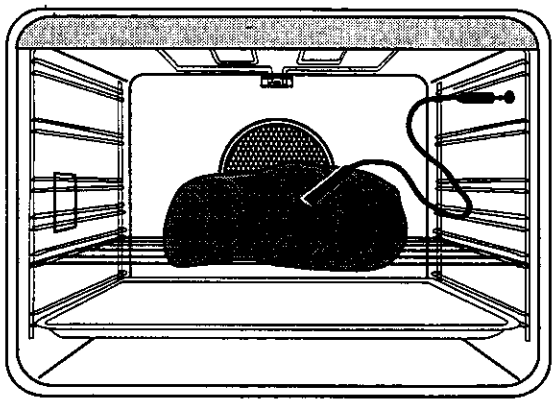
Die Einsteckbuchse für das Speisenthermometer befindet sich in der rechten Backofenseitenwand.

Stecken Sie das Speisenthermometer vollständig bis zum Griff ins Zentrum des Lebensmittels, bei Geflügel in den Brustmuskel. Die Spitze des Speisenthermometers darf keinen Knochen berühren, Fett verfälscht ebenfalls die Temperaturanzeige.

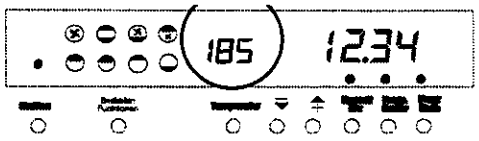
Zwei Temperaturen sind zu beachten:
Die Backofentemperatur
sie wird dem Gargut entsprechend, wie in den Brattabellen angegeben, eingestellt.

Die Kerntemperatur
sie wird gemäß Kerntemperatur-Tabelle eingestellt

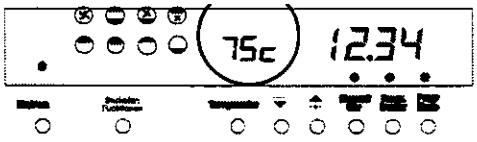




Backofentemperatur



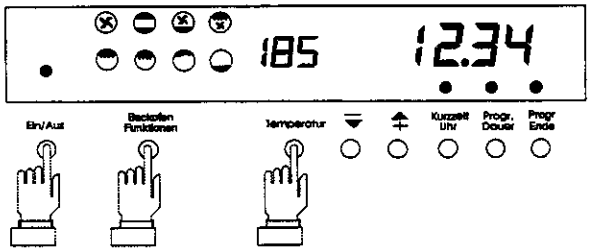
Kerntemperatur



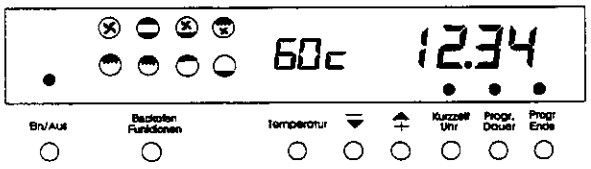
Fleischart	Kerntemperatur °C
Roastbeef, Rinderfilet	45-55 englisch 55-65 medium 65-75 durchgebraten
Rinderbraten	75-80 vollgar
Schweinebraten, mager durchwachsen	 70-75 vollgar 75-80 vollgar
Schweinelende	65-70 Kern rosa
Hackbraten	80-90 vollgar
Kasseler	70-75
Kalbsbraten	75-80 vollgar
Lammbraten	70-85 vollgar
Geflügel Pute, Hähnchen, Ente Gans,	 85-90 vollgar 90-95 vollgar
Wild	80-85 vollgar
Fisch	70 vollgar

Unabhängig von der Kerntemperatur hat die Höhe der eingestellten Backofentemperatur Einfluß auf die Oberfläche bspw. des Bratens. Hinweise für die Einstellung der Backofentemperatur finden Sie in der Brat- und Backtabelle.

- **Gargut mit eingestecktem Speisenthermometer in den Backofen einschieben.**
- **Backofen mit Taste Ein/Aus einschalten, Backofenfunktion und Backofentemperatur einstellen.**
- **Jetzt den Stecker des Speisenthermometers bis zum Griff in die Einsteckbuchse in der Backofenseitenwand einstecken.**

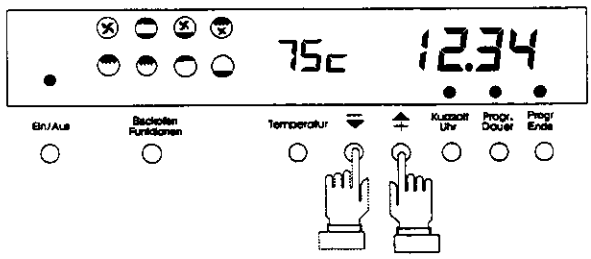


Ein kurzes Signal ertönt und im Anzeigefeld erscheint anstelle der Backofentemperatur **60c** als Kerntemperaturvorgabe.



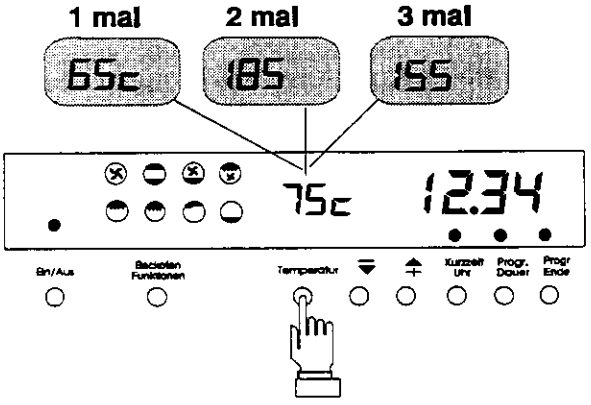
Sie können diesen Temperaturwert, Ihrer Zubereitung entsprechend, zwischen 30 und 95 °C, in 5 Grad-Schritten verändern:

- **Mit den Tasten ⌃ oder ⌄ die Kerntemperatur passend für Ihre Zubereitung einstellen.**



Im Anzeigefeld leuchten die Einschaltkontrollampe, das Symbol der eingestellten Backofenfunktion, die Kontrollampe für Programm Dauer, die eingestellte Kerntemperatur und die Tageszeit.

Mit Tastendruck **Temperatur** können die unterschiedlichen Temperatureinstellungen und die erreichten Temperaturwerte angezeigt werden:
1 x drücken: erreichte Kerntemperatur (Bsp. 65)
2 x drücken: eingestellte Backofentemperatur (185)
3 x drücken: erreichte Backofentemperatur (155).

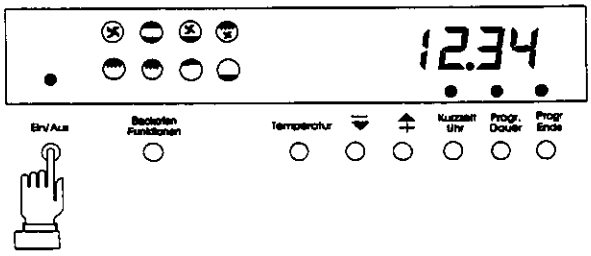


Die Backofenfunktion wird automatisch abgeschaltet, wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

Der dreifache Signalton weist auf das Ende der Gardauer hin. Im Anzeigefeld blinkt die Kontrollampe über der Taste Programm Dauer.

Der Signalton kann sofort durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden. Er erlischt automatisch nach 3 Minuten.

So nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen:
Zuerst den Stecker des Speisenthermometers aus der Buchse in der Backofenseitenwand ziehen (HEISS: Topflappen oder Thermo-Handschuh verwenden), dann das Gargut aus dem Backofen herausnehmen.



- **Mit Taste Ein/Aus den Backofen komplett ausschalten.**

Das nicht benutzte Speisenthermometer darf nicht im Backofen aufbewahrt werden.

Der Backofen

A **Einhängegitter mit 5 Einschubhöhen**
- (5) Einschubleiste
- (4) Teleskopschiene
- (3) Einschubleiste
- (2) Teleskopschiene
- (1) Teleskopschiene

B **Trennwand, dahinter Rückwandheizkörper und Ventilator**

C **Grillheizkörper**

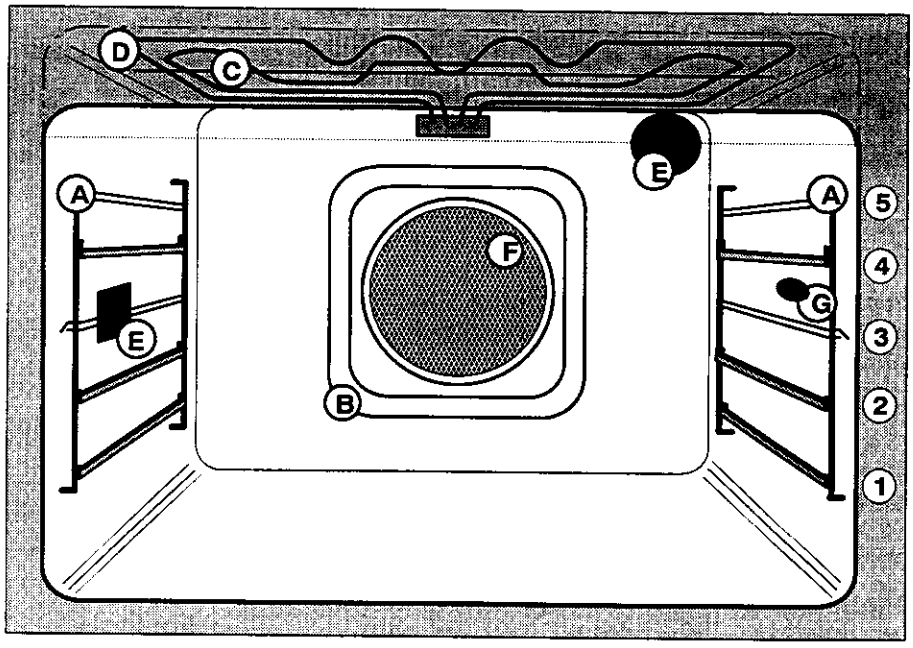
D **Oberhitze-Heizkörper**

C+D **Großflächengrill**

E **Backofenleuchte**

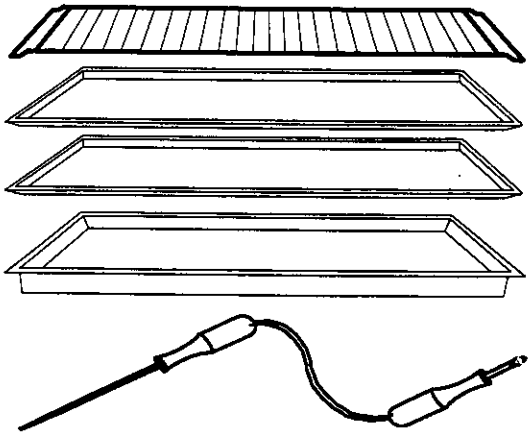
F **Fettfilter**

G **Einsteckbuchse für Speisenthermometer**



Backofen-Zubehör

⚠ Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

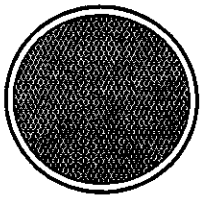


Der Backofen ist ausgestattet mit
1 Universalpfanne
1 Backblech emailliert, Clean-Email
1 Backblech beschichtet, Extraclean
1 Back-/Brat-/Grillrost
1 Spieß für Speisenthermometer
1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper.

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.

Fettfilter

Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

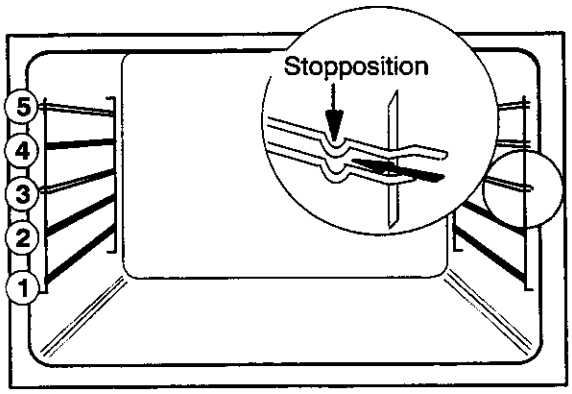


Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen. Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.

Einhängegitter

Der Backofen kann mit 5 Einschubhöhen genutzt werden. Die Einschübe sind in den Tabellen und Abbildungen von 1 = **unten** bis 5 = **oben** numeriert.

Seitliche Einprägungen an den Zubehörteilen rasten beim Einschieben in die Stoppositionen der Einschubhöhen ein. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe** der Einschubhöhen 3 und 5, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.

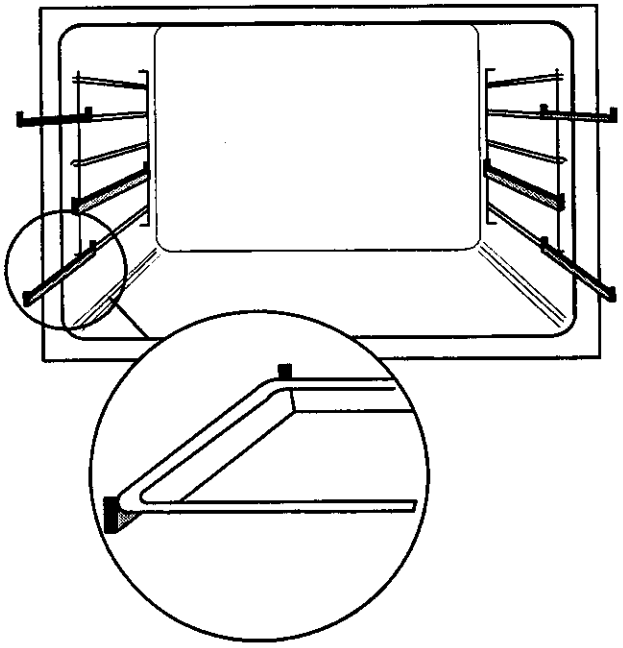


Teleskop-Etagen

Teleskopschienen in den Einschubhöhen 1, 2 und 4 ermöglichen ein leichtes, kippsicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne.

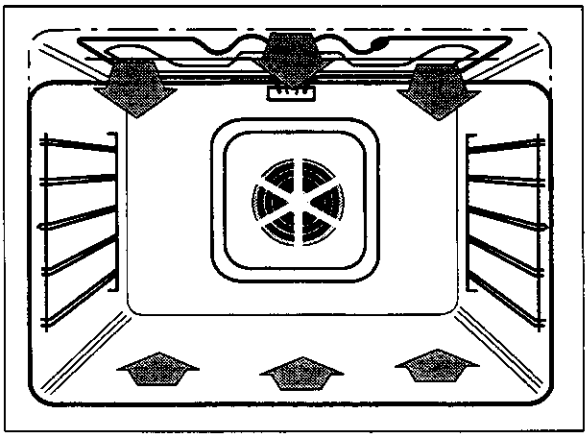
Einschieben: Backblech, Pfanne oder Rost werden mit dem Gargut auf die Teleskopschienen aufgelegt und eingeschoben bis sie zwischen der vorderen und hinteren Aufkantung der Schiene fest aufliegen. So hat das Teil sicheren Halt und kann leicht vor und zurück bewegt werden.

Herausnehmen: Bratpfanne, Backblech oder Rost bis zum Anschlag herausziehen, seitlich anfassen (**HEISS:** Topflappen) und aus den vorderen und hinteren Aufkantungen der Teleskopschienen herausheben.



Anwendung der Backfunktionen

Ober- und Unterhitze

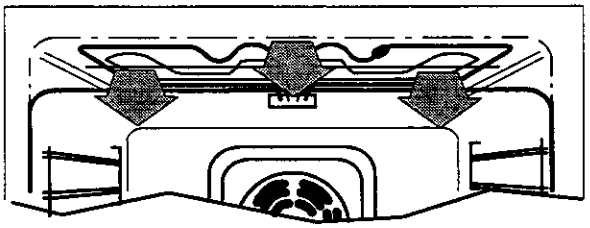


Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 30 und 275 °C möglich.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

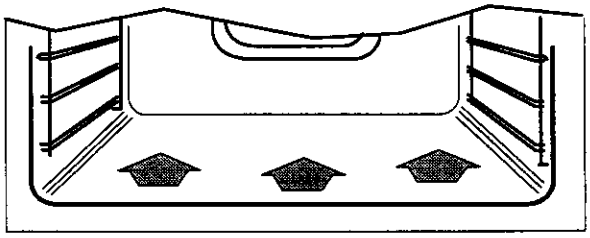
- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech - in Einschubhöhe **1, 2** oder **3.**
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform - in Einschubhöhe 1, **2** oder 3.

Oberhitze



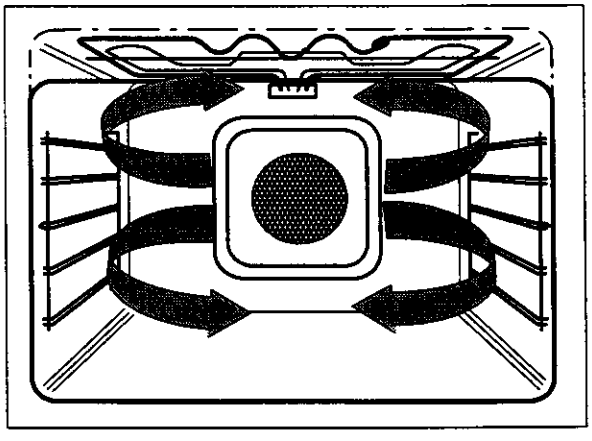
Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratinieren genutzt. Es können, auch bei höherer Einstellung, maximal 180 °C erreicht werden.

Unterhitze



Der Heizkörper unter dem Backofenboden gibt Strahlungswärme an das Gargut. Die Funktion kann zum Nachbacken und zur verstärkten Krustenbildung bei Kuchen auf dem Blech eingesetzt werden. Es können, auch bei höherer Einstellung, maximal 180 °C erreicht werden.

Heißluft

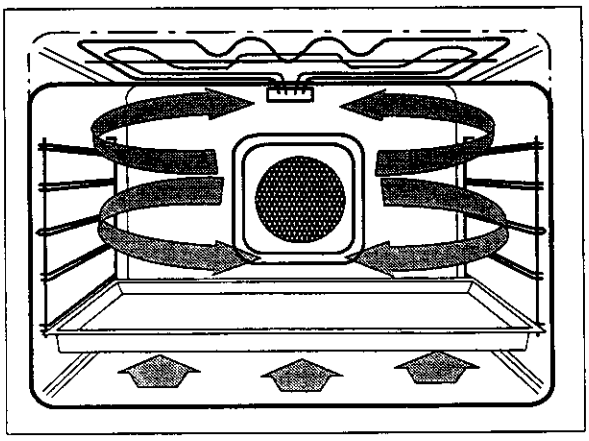


Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Der Lüfter an der Backofenrückwand sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme des Rückwandheizkörpers. Es können Temperaturen zwischen 30 und 275 °C eingestellt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4**
- 3 Bleche: Einschubhöhe **1, 3** und **5**
- 1-2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubhöhe **1** oder **2**
- 1 flache Form: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 flache Formen: Einschubhöhe **1** und **3** oder **2** und **4.**

Pizzastufe



Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Einschubhöhe **1** oder **2** zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Grillen

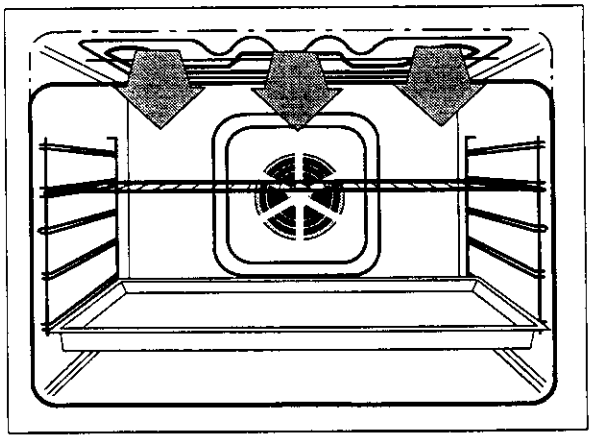
⚠ Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

Je nach Art, Menge und Höhe des Grillgutes können Sie mit dem Funktionsschalter die Funktionen Infrarot-Flächengrill, Großflächengrill oder Turbogrill wählen.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

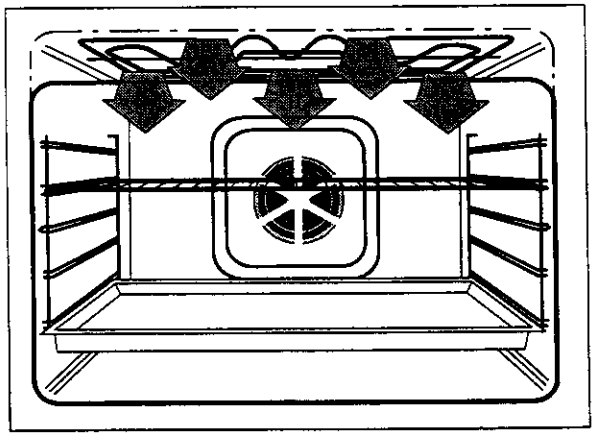
Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen siehe Grilltabelle.

Infrarot-Flächengrill



Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.
Temperaturbereich 240 bis 275 °C.

Großflächengrill



Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.
Temperaturbereich 240 bis 275 °C.

Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heizkörper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

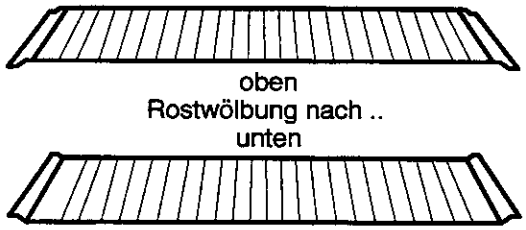
Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.

Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe **1** oder **2** eingeschoben.

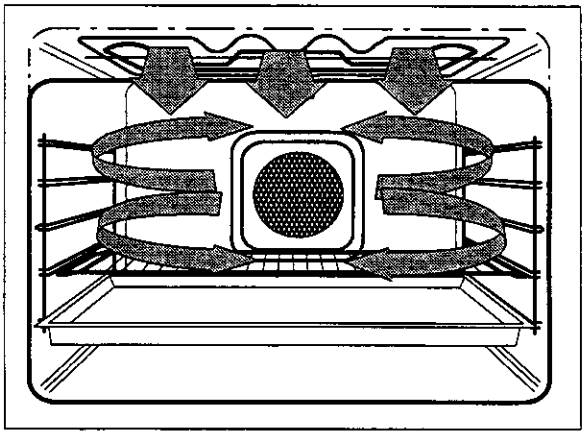
Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:

Überbacken von Toast,
Überflämmen von Marzipan oder Eis
Überkrusten von Aufläufen.

Schieben Sie das Grillgut, je nach Stärke, auf dem Rost in die Einschubhöhe **4** oder **5**. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.



Turbogrill



Für hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel, für Gratins, Aufläufe etc. Temperaturbereich etwa 160 bis 200 °C.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillgutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Schieben Sie die Bratpfanne **in** Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut in die Leiste darüber.

Anwendung, Tabellen, Tips

Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 - 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 - 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichtseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost in die Leiste darüber.

Braten im Bratgefäß, der Universalpfanne oder auf dem Backblech

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne, Kurzbratstücke auf das Backblech legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Backblech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Bei den Funktionen Heißluft oder Pizzastufe können Sie außerdem helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Diese haben jedoch Auswirkungen auf die Einschubhöhe und die Gardauer: ggf. niedrigere Einschubhöhe wählen und Gardauer verlängern. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Bei der Funktion Ober-/Unterhitze empfehlen wir wegen der wärmeabstrahlenden Wirkung auf helle und glänzende Bleche oder Formen zu verzichten.

Backblech Extraclean

Das beschichtete Backblech Extraclean ist für normales Backen und Braten bis etwa 230 °C vorgesehen. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen, vor allem beim Grillen und Kurzbraten das CleanEmail-Backblech.

Schieben Sie das Backblech nur mit Kuchen oder Braten in den Backofen. Verwenden Sie zum Bearbeiten der Speisen auf dem Extraclean-Backblech nur Holz- oder Kunststoffteile, keinesfalls Messer oder sonstige Metallwerkzeuge.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Ober-/Unterhitze-Funktion. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Tip: Der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

Fettfilter

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter zum Schutz des Rückwandheizkörpers einhängen.

Hängen Sie den Fettfilter beim Backen mit Heißluft aus, da ohne Fettfilter eine intensivere Wärmeverteilung geschieht und die Zubereitungszeit kürzer wird.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,
- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die der Signalton ertönt.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 - 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

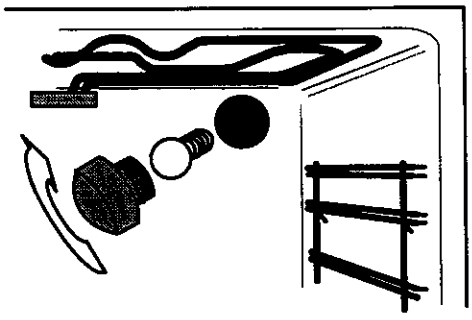
Austausch der Backofenlampe

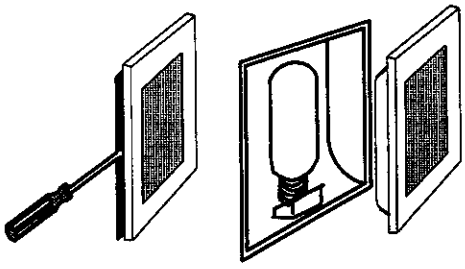
⚠ Bevor Sie die Backofenleuchte öffnen muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherungen abschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen. Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 40 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Runde Backofenleuchte in der Rückwand: Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.

Rechteckige Backofenleuchte in der linken Seitenwand: Linke Einschubleiste aushängen. Schutzglas mit einem breiten Schraubendreher oder einem geeigneten Messer aus der Halterung vorsichtig ausklipsen, Glühlampe austauschen und Schutzglas wieder in die Halterung eindrücken.





Braten	Funktion: Heißluft				
Bratgut	**Temperatur in °C**	**bei gleichzeitiger Nutzung 1 Ebene Rost in Einschubhöhe**	**2 Ebenen**	**Universal-pfanne Einschubhöhe**	**Bratzeit in Minuten**
Braten am Stück					
1 kg Schweinebraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	14-20
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	10-15
Hackbraten	160-170	2	-	1	60-70
Rinderbraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	6-8 englisch 8-10 medium
Roastbeef, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	8-10 englisch 10-12 medium
Kalbsbraten, je cm Höhe, vollgar	170-180	2	-	1	14-17
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	170-180	2	-	1	90
Kurzbratstücke	**auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen**				
Würstchen "cordon bleu"	*220-230	3	4 + 1	---	5-8
Bratwürstchen	*220-230	3	4 + 1	---	12-15
Schnitzel/Kotelett, paniert	*240-250	3	4 + 1	---	13-15
Frikadellen	*210-220	3	4 + 1	---	15-20
Leber	*240-250	3	4 + 1	---	6-7
Fisch	**auf dem Blech in 1 Ebene**				
Forellen (à 200 - 250 g)	190-200	3		---	20-25
4 Forellenfilets (à 200 g)	170-180	3		---	20-25
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	190-200	3		---	25-30
Geflügel					
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	-	1	11-15
Hähnchen	150-160	2	-	1	55-60
Ente (2 - 2,5 kg)	150-160	2	-	1	90-120
Gans (ca. 4,5 kg)	150-160	2	-	1	150-180
Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.					

Backen

Gebäckart	Heißluft: Temperatur °C	Heißluft: Einschubhöhe (von unten) bei gleichzeitiger Nutzung von 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	Backzeit Minuten	Ober-/Unterhitze: Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	160-170	1	---	---	70-75	**170**-180	**2**
Sand/Königskuchen(Kastenform	150-160	3	---	---	70-80	**160-170**	**3**
Obstboden	160-170	3	---	---	15-25	***180-190**	**3**
Apfelkuchen sehr fein	160-170	2	---	---	40-50	***170-180**	**2**
Blitzkuchen	160-170	3	---	---	20-30	180-190	3
Mürbeteig							
Quarktorte (750 g Quark) Form 26cm	---	---	---	---	60-90 +10 Min. Nachwärme	160-170	1
gedeckte Obsttorte	150-160	2	---	---	45-60	180-190	1
Quarkkuchen a.d. Blech	---	---	---	---	45-55	170-180	2
Blätterteig							
französ. Apfeltorte	*160-170	3	---	---	40-50	***190-200**	**2**
Biskuitteig							
Biskuittorte, (DIN)	*150-160	3	---	---	35-45	***170-180**	**2**
Obstboden	*150-160	3	4+1	---	25-30	***170-180**	**3**
Biskuitrolle	*180-190	3	---	---	10-15	***190-200**	**2**
Hefeteig							
Rodon/Napfkuchen	**150-160**	**2**	---	---	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	160-170	2	---	---	30-35	**170-180**	**2**
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	170-180	3	---	---	25-30	***190-200**	**3**
Streuselkuchen	**170-180**	**3**	4+1	---	25-35	180-190	3
Apfel-Streuselkuchen (DIN)	*170-190	3	---	---	40-50	**180-200**	**3**
Quarkkuchen auf dem Blech	**150-160**	3	---	---	45-50	**170-180**	**3**
Christstollen (500 g Mehl)	***150-160**	**2**	---	---	65-70	*170-180	2
Pizza (rundes Blech)	*220-230	1	---	---	10-20	*250-260	1
Kleingebäck							
Meringues	*80-90	3		---	150-180	80-90	3
Makronen	**130-140**	**3**	4+1	---	20-30	*160-170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+1	5,3,1	15-45	160-170	3
Nußecken	---	---	---	---	25-35	170-180	2
Blätterteiggebäck	*170-180	3	4+1	---	15-20	***180-190**	**3**
Hefeschnecken	*170-180	3	4+1		15-20	***180-190**	**3**
Brandteig Windbeutel	180-190	3	4+2	---	35-40	***200-210**	**3**
geriebene Teige							
Apfelstrudel	150-160	2	---	---	55		
Schweizer Apfelwähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüsekuchen, Quiche Lorraine	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Brot und Brötchen							
Milchbrötchen	*220-230	3	4 + 2	---	15-20	***240-250**	**3**
Heidebrot	*190-200	3	---	---	45-60	*210-220	3
Kastenweißbrot	***170-180**	**2**	---	---	40-50	*180-200	1
Fladenbrot, Pitta	---	---	---	---	15-25	*230-250	2

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
Empfohlene Backofenfunktionen, Einschubhöhen und Temperaturen sind **fettgedruckt.**
* = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

Pizzastufe			
Gebäckart	**Temperatur °C**	**Backzeit Minuten**	**Einschubhöhe von unten**
Mürbeteig			
Quarktorte (750 g Quark, Springform, 26 cm)	150-160	60-90 + 10 Min. Nachwärme	2
gedeckte Obsttorte	170-180	40-45	2
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	45-55	2
Blätterteig			
französische Apfeltorte	*170	40-45	2
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	35-45	2
Pizza (Backblech)	*220-230	10-20	1
Pizza (runde Form)	*220-230	5-10	1
Kleingebäck			
Nußecken	160-170	20-25	1
geriebene Teige			
Spinatkuchen	190-200	30-35	2
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	*210-230	15-25	2
Aufläufe und Gratins			
Wirsingkrusteln	160-170	25-35	1
Makkaroni-Lauchgemüse	160-170	30-40	1
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.			

Sterilisieren **mit Funktion Heißluft**	**Temperatur in °C**	**Einschub-höhe von unten**	**Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)**	**weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)**
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	---
unreife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	15
Steinobst				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150-160	1	35-45	15
Gemüse				
Möhren	150-160	2	50	15 *)
Pilze	150-160	2	45	30*)
Mixed Pickles	150-160	1	50	15
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	150-160	2	50	80-120
Pflaumenmus	150-160 50	1 1	45 -	 6- 8 Std.
	*) = weitere 60 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen			

Dörren: Funktion Heißluft	**Temperatur in °C**	**Einschubhöhe von unten** 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	**Zeit in Stunden (Richtwert)**
Apfelschnitze	75	3	3, 1	5. 3. 1	ca. 6
Pilze	50	3	3, 1	5. 3. 1	6-8

Infrarotgrillen	Funktion	Temperatur in °C	Universal-pfanne Einschubhöhe von unten	Grillrost	Grillzeit in Minuten 1. Seite	2. Seite
Grillgut - Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen						
4 - 8 Schweinekoteletts	Infrarot-Flächengrill	250	1	5	15	10
2 - 4 Schweinekoteletts	Infrarotgrill	250	1	5	12	12
Filetsteak	Infrarotgrill	250	1	5	5	4
4 Filetsteaks	Infrarot-Flächengrill	250	1	5	6	5
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot-Flächengrill	250	1	4	15-20	15-20
1 - 4 Hähnchenschenkel	Infrarotgrill	250	1	4	20	10
4 - 6 Hähnchenschenkel	Infrarot-Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	250	1	5	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot-Flächengrill	250	1	5	5-10	5
ganze Fische	Infrarot-Flächengrill	250	1	5	10	
Toastbrot, (ohne Belag)	Infrarot-Flächengrill	250	1	5	1-2	1-2

Turbogrillen	Temperatur in °C	Grillrost	Universal-pfanne in Einschub-höhe	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
gefüllter Schweinerollbraten (2 kg)	160-180	2	1	115-125	60
Kassler (1 kg)	190-200	2	1	45-60	25-30
Hähnchen (900 - 1000 g)	190-200	2	1	55-65	25-30
Nudelauflauf	180	2	1	20-30	
gratinierter Kartoffelauflauf	200	3	1	20-30	
Gnocchi, gratiniert	180	3	1	20-23	
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	3	1	15	

Gratins - Aufläufe - Toast	Funktion: Heißluft		Backzeit in Minuten	Ober-/Unterhitze	
Gebäckart	Temperatur °C	Einschubhöhe von unten		Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Nudelauflauf Kartoffelgratin	190-200 190-200	2 2	30-40 50-65	--- 200	--- 2
Toast "Hawaii"	250	3	14-16	---	---

Was tun, wenn ...

⚠ Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kudendiensttechniker ausgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst

... etwas nicht gelingt

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestelite Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Termperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

... etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbauherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperaturwähler nicht eingestellt	Temperaturwähler der Zubereitung entsprechend einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

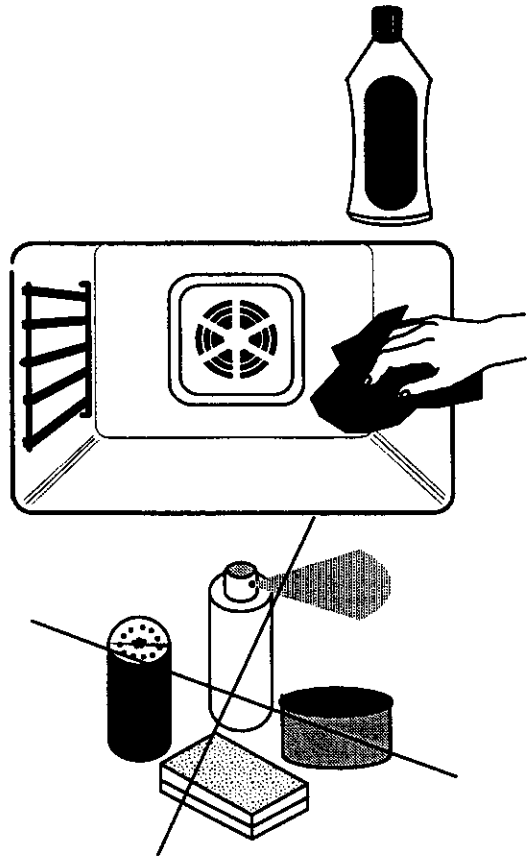
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

Reinigung und Pflege

⚠ Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.



CleanEmail-Backofen

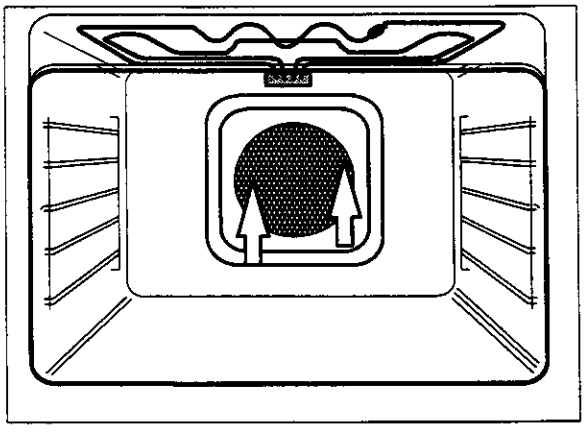
Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.

Back-/Brat-/Grillrost, Backbleche, Universalpfanne und Einschubleisten

mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.



⚠ **Achtung!** Die Beschichtung des Extraclean-Backblechs wird zerstört, wenn Sie scharfe, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Backofensprays oder kratzende Schwämme zum Reinigen verwenden.

Fettfilter

Waschen Sie den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI-Lösung einweichen und wirken lassen.

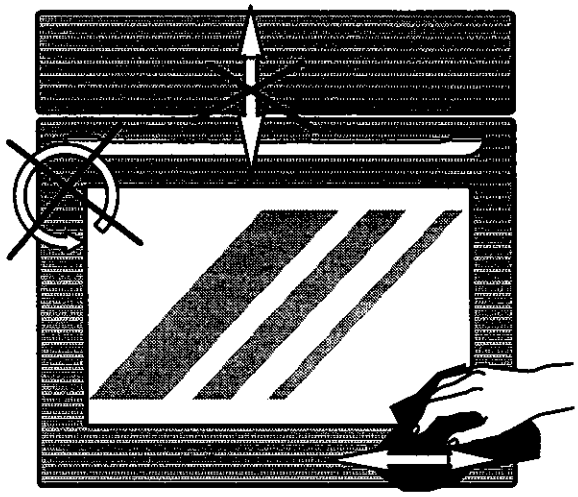
Schalterblende und Backofentür

⚠ Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Innenseite der Backofentür mit warmer Spülmittellauge säubern und trocknen.

Edelstahlflächen

⚠ Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.



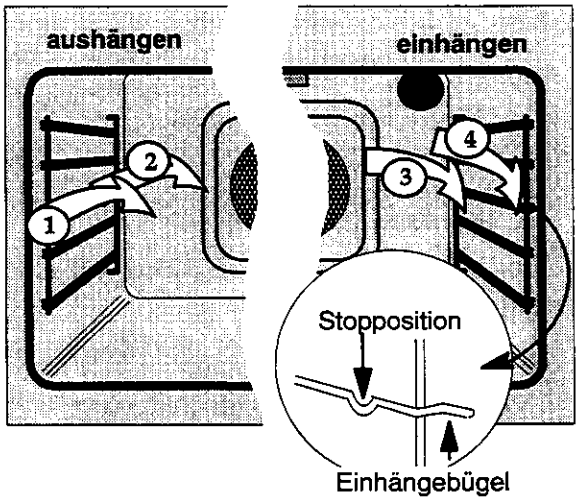
Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).

Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.

Aus- und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können Sie die Einschubleisten aus dem Backofen herausnehmen.



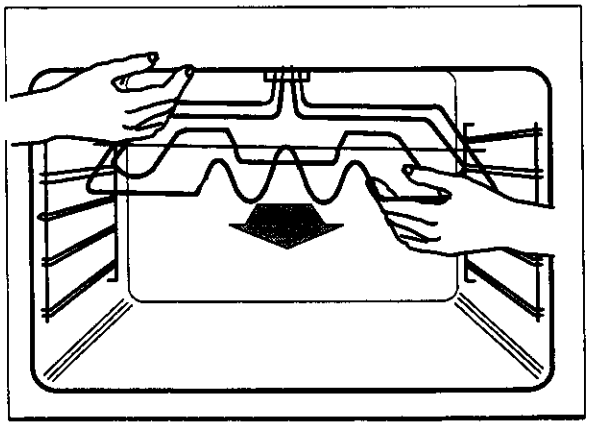
Herausnehmen: Zuerst den vorderen senkrechten Stab (1) nach hinten drücken und gleichzeitig an den mittleren Stäben zur Backofenmitte hin aus der Bohrung in der Seitenwand ziehen. Dann den hinteren Einhängebügel (2) herausnehmen

Wieder einhängen: Hinteren Einhängebügel einstekken (3), dann den vorderen Bügel in die Bohrung der Seitenwand einstecken (4) und festdrücken. Teleskopauszüge einmal ganz nach vorne ziehen.

Wichtig: Achten Sie darauf, daß die Einschubleisten auf der richtigen Seite eingebaut werden. Die Stop-Positionen der Einschubhöhen müssen vorne im Backofen sein und nach unten zeigen.

Abklappbare Deckenheizkörper

Die Heizkörper an der Backofendecke können zur leichteren Reinigung schräg nach unten geklappt werden.



Legen Sie die Daumen beider Hände rechts und links an den Backofenaußenrahmen, greifen Sie dann mit den Fingern in die vorderen Biegungen der Heizkörper und ziehen diese nach vorne aus ihrer Befestigung. Die Heizkörper lassen sich nun nach unten schräg absenken und Sie können die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung die Heizkörper wieder nach oben bewegen, wieder mit Fingern und Daumen anziehen und in die Befestigung einrasten.

Installationsanweisung

⚠ **Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 34 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.**

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

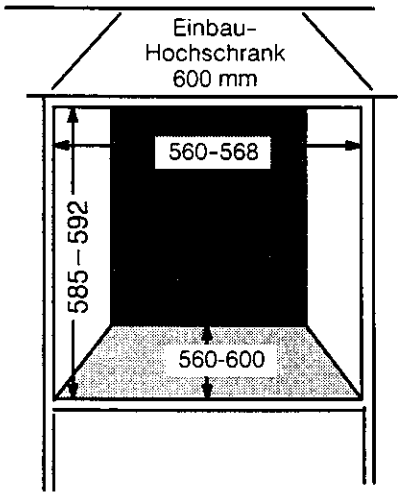
Einbau in Küchenmöbel

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

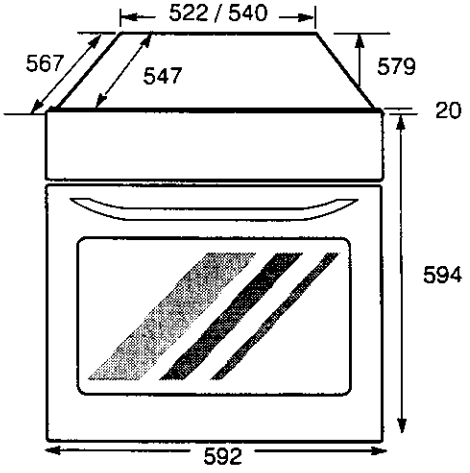


Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y: dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.



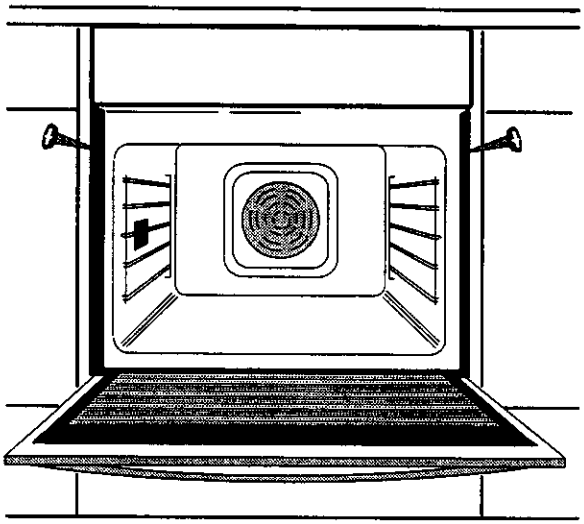
Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Gummistopfen auf den beiden Kunststoffhülsen links und rechts seitlich im Backofenrahmen abnehmen, das Gerät mit 2 Schrauben (Beipack) befestigen und die Gummistopfen wieder aufstecken.

Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Einbauschrankes.



Elektroanschluß

Der Einbaubackofen wird steckerfertig mit 1,5 m Anschlußleitung geliefert. Für den Anschluß benötigen Sie eine nach geltenden Richtlinien (VDE, Energieversorgungsunternehmen) verdrahtete und mit 16 Amp. abgesicherte, gut zugängliche Steckdose.

Festanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

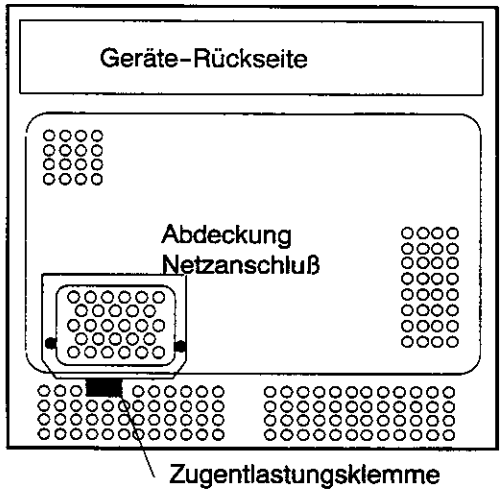
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

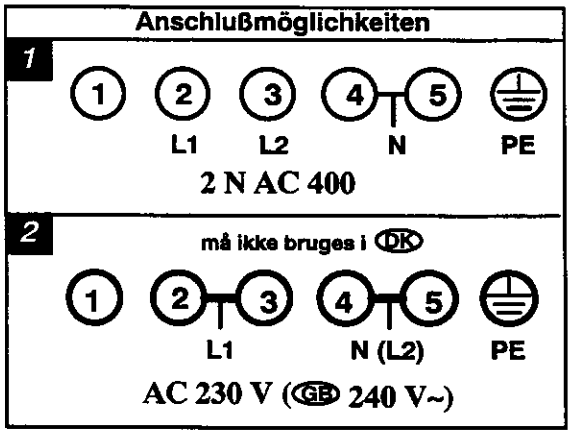
Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und festzuschrauben.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind die Backofenfunktionen und die Temperatur zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.





Technische Daten

Geräte-Außenmaße

Breite ..... 592/540 mm
Höhe ..... 594/579 mm
Tiefe ..... 547/567 mm
Tiefe bei geöffneter Tür ..... 1010 mm

Backofen-Innenmaße

Breite ..... 408 mm
Höhe ..... 310 mm
Tiefe ..... 407 mm
Volumen ..... 51.4 l

Gesamtgewicht netto ..... 39 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze ..... 1000 W
Unterhitze ..... 1000 W
Rückwandheizkörper ..... 2400 W
Infrarotgrill ..... 1900 W
Großflächengrill ..... 2900 W
Turbogrill ..... 1900 W
Pizzastufe ..... 3400 W
Gehäusekühlung ..... 30 W
Backofenventilator ..... 30 W
Backofenbeleuchtung ..... 2x 40 W

Heizkörperspannung .... .. 230 V ~
Gesamtanschlußwert max .. 3.500 W

Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

MODELL: JEB 970 E	Prod.Nr.: 948 900 344	
Typ BEE1 009	TOTAL max. 3,5 kW 2 N AC400 V 50Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	3,5 kW
Juno	230 VOLT ~ CE	

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift